

Menu de Saveur

49 €

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif
Mise en bouche

Pour débiter

Foie gras de canard mi cuit | gelée fruit de la passion et
café | crémeux passion | croustillant pain d'épices

ou

Tourteau Dormeur de Bretagne en cannelloni de daïkon |
sorbet et coulis de cresson | pamplemousse | caviar de
Sologne

Ensuite

Poisson de pêche Française du moment | légumes racine
de Touraine jardin «d' Eric Roy » | beurre de mandarine
et cédrat

ou

Carré de veau basse température | carotte glacée |
mousseline carotte curcuma | kumquat | Jus de veau
perlé

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Supplément 11€

Pour finir

Dessert au choix à la carte

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Mignardises

Menu du Sel au Sucre

67 €

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif
Mise en bouche*

Pour débiter

Saint Jacques des côtes Bretonnes snackée | lard de
Colonatta | butternut | fruit de la passion | jus de bardes

Ensuite

Demi-Homard de Bretagne rôti | choux vert en
embeurrée | panais | salsifis de notre région | jus de tête

Puis

Poisson noble de pêche Française du moment | raviole de
joue de bœuf | poireau de Sologne boucané | sabayon vin
jaune et morille

Ou

Pigeon du Pays de Racan rôti sur l'os | raviole et purée de
betteraves | foie gras | les mini betteraves «d'Eric Roy »
| jus de pigeon et jus de betteraves

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Supplément 11€

Pour finir

Dessert au choix à la carte

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Mignardises

Menu Dégustation

87 €

(Ceci est un menu dégustation, proposé uniquement pour l'ensemble de la table)

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Céviché de Saint Jacques de Bretagne | caviar de Sologne
| crème citron

Tourteau Dormeur de Bretagne | en cannelloni de daïkon
| sorbet et coulis de cresson | pamplemousse et caviar de
Sologne

Demi-Homard de Bretagne rôtis | choux vert embeurré |
panais | salsifis de région | jus de tête

Poisson noble de pêche Française du moment | raviole de
joue de bœuf | poireau de Sologne boucané | sabayon vin
jaune et morille

Ris de veau rôti au beurre demi-sel | légumes de Touraine
« Eric Roy » | jus de veau

Notre plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Supplément 11€

Dessert au choix à la carte

Ou

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Mignardises

La carte

Les Entrées :

Foie gras de canard mi cuit | gelée fruit de la passion et café | crémeux passion | croustillant pain d'épices 24 €

Tourteau Dormeur de Bretagne en cannelloni de daïkon | sorbet et coulis de cresson | pamplemousse | caviar de Sologne 26 €

Saint Jacques des côtes Bretonnes snackée | lard de Colonatta | butternut | fruit de la passion | jus de bardes 26 €

Demi-Homard de Bretagne rôti | choux vert en embeurrée | panais | salsifis de notre région | jus de tête 32 €

Les Plats :

Carré de veau basse température | carotte glacée | mousseline carotte curcuma | kumquat | Jus de veau perlé 28 €

Pigeon du Pays de Racan rôti sur l'os | raviole et purée de betteraves | foie gras | les mini betteraves «d'Eric Roy » | jus de pigeon et jus de betterave 32 €

Poisson noble de pêche Française du moment | raviole de joue de bœuf | poireau de Sologne boucané | sabayon vin jaune et morille 32 €

Ris de veau rôti au beurre demi-sel | légumes de Touraine « Eric Roy » | jus de veau 38 €

Homard de Bretagne rôti | choux vert en embeurrée | panais | salsifis de notre région | jus de tête 42 €

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs
11 €

Les Desserts :

Clémentine Corse confite et en segments | chocolat
Valhrona crémeux | sorbet clémentine et safran «
Coeur Val de Loire » 16 €

ou

Citron jaune en coque de chocolat blanc | citron confit
| biscuit | poivre timut | sorbet citron et thym 16 €

ou

Pomme de région confite et caramélisée | fuseau sarrasin
| glace au lait fermier vanillé | miel de notre région 16 €

ou

Ananas confit au gingembre | mousse coco | croustillant
cassonade | sorbet ananas citronnelle 16 €

Mignardises

*Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque
mois*

*Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et
composée uniquement de produit frais.*

*Ainsi en cas de problème d'approvisionnement nous vous
informerons des modifications susceptibles d'être apportées.*

Les prix s'entendent en euros, prix net, service compris.

Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande.